

令和 2 年度

大津市食品衛生監視指導計画実施結果

はじめに

本市は、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法第 24 条第 1 項の規定により食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。

今回、本計画に基づく令和 2 年度の監視指導等の実施状況を取りまとめましたので公表します。

1 食品営業施設への立入検査実施状況

(1) 監視対象施設数及び監視実施施設数

令和 2 年 4 月 1 日から令和 3 年 3 月 31 日までの 1 年間に当保健所が食品等の製造・販売等の施設に対して監視指導を実施した結果は、〔別表 1〕のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設（以下「許可施設」という。）及び許可を必要としない食品関係営業施設（以下「届出施設」という。）への監視実施件数は、2,987 件でした。

食品関係営業施設に対して、改善等の指導を 140 件、行政措置を 18 件（うち営業または業務停止 5 件）行いました。

[別表1] 業種別監視指導件数

業 種		対象件数	実施件数		指導件数	措置件数
許可施設	飲食店営業	2,924	1,023	984	76	8
	喫茶店営業	371		39	0	3
	魚介類販売業	356	632	215	6	1
	魚介類競り売り営業	2		3	1	0
	食肉処理業	3		5	0	0
	食肉販売業	350		236	7	1
	乳類販売業	437		169	3	0
	氷雪販売業	3		4	0	0
	菓子製造業	605	465	292	9	2
	乳処理業	1		4	1	0
	乳製品製造業	3		4	0	0
	魚肉練り製品製造業	1		0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	23		12	1	0
	缶詰又は瓶詰食品製造業	4		3	0	0
	あん類製造業	1		1	0	0
	アイスクリーム類製造業	72		42	0	1
	食肉製品製造業	3		0	0	0
	乳酸菌飲料製造業	1		4	0	0
	食用油脂製造業	1		0	0	0
	みそ製造業	10		3	0	0
	しょうゆ製造業	3		1	1	0
	ソース類製造業	5		3	0	0
	酒類製造業	6		1	0	0
	豆腐製造業	10		4	1	0
	麺類製造業	12		4	0	0
	そうざい製造業	134		74	3	0
添加物製造業	2	1		0	0	
清涼飲料水製造業	9	12		1	0	
氷雪製造業	1	0	0	0		
小 計		5,353	2,120		110	16
届出施設	給食施設	386	41	41	28	2
	乳さく取業	10	826	2	0	0
	食品製造業	526		106	1	0
	野菜果物販売業	374		134	0	0
	そうざい販売業	461		134	0	0
	菓子販売業	660		134	0	0
	食品販売業(上記以外)	729		134	1	0
	添加物の製造業	2		0	0	0
	添加物の販売業	50		125	0	0
	氷雪採取業	5		0	0	0
	器具、容器等の製造・販売業	99		57	0	0
小 計		3,302	867		30	2
合 計		8,655	2,987		140	18

(2) 重点的に実施した監視等実施状況（再掲）

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

令和2年7月1日から7月31日までの期間に食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。

		監視件数	不適件数				指導件数
			施設設備	食品取扱	食品表示	その他	
許可施設	飲食店、喫茶店	224	2	21	0	4	24
	食品販売業	184	1	1	0	0	2
	食品製造業	92	1	3	0	3	4
届出施設		271	1	3	0	0	4
合 計		771	5	28	0	7	34

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和2年12月2日から12月28日までの期間に食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。

		監視件数	不適件数				指導件数
			施設設備	食品取扱	食品表示	その他	
許可施設	飲食店、喫茶店	262	0	6	0	2	7
	食品販売業	206	1	4	0	1	5
	食品製造業	133	0	0	0	0	0
届出施設		312	0	4	0	0	4
合 計		913	1	14	0	3	16

ウ 行楽シーズン一斉監視

令和2年10月15日から11月26日までの期間に食品の取扱量が増大する観光地の旅館、ホテル、飲食店等に対して、衛生的な食品の取扱いについて指導しました。

監視件数 : 21件

エ 生食肉取扱施設一斉監視

令和2年9月14日から令和3年2月28日までの期間に飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店に対して、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の食中毒予防について指導しました。また、生食用牛肉の規格基準に適合している牛肉以外は生食用として提供しないよう指導しました。牛の肝臓及び豚の食肉については、生食用として提供・販売しないよう指導しました。

監視件数 : 68件

オ 大量調理施設一斉監視

令和2年6月25日から7月29日まで及び令和2年11月24日から12月24日までの期間に、給食施設、弁当調製施設等の大量調理施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導しました。

監視件数 : 22件

カ 食鳥処理施設一斉監視

令和2年8月19日から9月8日までの期間に食鳥処理施設に対して、処理場の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理について指導しました。

監視件数 : 6件

キ 大津市公設地方卸売市場の監視

令和2年7月及び12月の早朝に市内の食品流通拠点である卸売市場内の施設に対して、食品の取扱い及び温度管理並びに施設の衛生管理について指導しました。

監視件数 : 64 件

ク 事業者給食重点監視

令和3年1月21日から2月10日までの期間に市内の事業者給食施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導しました。

監視件数 : 7 件

2 食品等の試験検査実施状況

(1) 食品等の試験検査結果

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間に当保健所管内で製造又は販売される食品等を収去し、食品衛生法等に基づく試験検査を実施した結果は、〔別表2〕のとおりです。

微生物検査、食品添加物検査、残留農薬検査、理化学検査等を実施した検体数（食品数）は、計画290検体に対して178検体（うち輸入食品14検体）でした。

検査の結果、衛生規範等に適合しなかった1検体について改善指導を行いました。

〔別表2〕 食品別、検査内容別検体数

食品区分	計画 検体数	実施 検体数	検査内容別検体数				違反・ 不適合数
			微生物	食品添加物	残留農薬等	その他	
菓子類	18	18	18	0	0	12	0
弁当・そうざい	90	68	68	0	0	0	1
食肉製品	6	0	0	0	0	0	0
魚介類及びその加工品	12	6	6	0	0	0	0
乳・乳製品、アイスクリーム類、氷菓	13	7	7	0	0	6	0
生めん類	2	2	2	0	0	2	0
加工食品	18	12	8	4	0	9	0
野菜・果物	70	56	0	0	56	0	0
清涼飲料水	4	4	4	0	0	4	0
その他	57	44	0	0	0	44	0
合計	290	217	113	4	56	77	1

(2) 重点的に実施した試験検査実施状況（再掲）

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

令和2年7月1日から7月31日までの期間に28検体の収去検査を実施し、規格基準違反の検体はありませんでした。

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和2年12月2日から12月27日までの期間に15検体の収去検査を実施し、規格基準違反の検体はありませんでした。

ウ 農産物の残留農薬検査

令和2年6月から令和3年2月までの期間に県内農産物（野菜）、輸入農産物（野菜・果実）56検体の収去検査を実施し、規格基準違反の検体はありませんでした。

区分	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
県内産農産物	大根、玉葱、紫玉葱、胡瓜、ブロッコリー、キャベツ、トマト、レタス、下田ナス、白菜、ミニトマト、トマト、万能ネギ、しいたけ、ねぎ、里芋、薩摩芋、丸大根、金時人参、はくさい菜、日の菜、にんじん菜、じゃがいも、まいたけ	有機リン系、有機塩素系、含窒素系、ピレスロイド系等の農薬	42	0
輸入農産物	オレンジ（アメリカ合衆国産、オーストラリア産）、グレープフルーツ（イスラエル国産、南アフリカ共和国産）、レモン（アメリカ合衆国産、チリ共和国産）、ライム（メキシコ合衆国産）、メロン類果実（アメリカ合衆国産）	同上	14	0

エ その他特記すべき試験検査

検査名	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
アレルギー物質検査	弁当	アレルゲン（卵）	5	0
放射性物質検査	農産物	放射性物質（放射性セシウム）	20	0

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間に市内で発生した食中毒事件は4件、患者数は140人でした。

発生年月	原因施設	原因（推定）食品	病因物質	患者数	喫食者数
令和2年 5月	給食施設	さばのカレー焼き (5月29日に提供された食事)	ヒスタミン	15人	30人
令和2年 7月	給食施設	春雨中華サラダ (7月3日に提供された食事)	<i>Escherichia albertii</i>	118人	520人
令和2年 7月	飲食店	不明 (7月12日に提供された仕出し料理)	サルモネラ属菌	4人	7人
令和2年 11月	飲食店	不明 (11月6日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	3人	4人

(2) 食中毒の原因施設への措置状況

発生原因の究明調査を行い、営業者に対して再発防止のための衛生指導（食品の衛生的取扱い、従事者への健康管理、提供時間の管理、食品の保管方法等の指導）や施設の従事者に対する衛生教育を実施しました。

なお、食中毒発生時には、原因施設に対して危害拡大防止のため、食品衛生法に基づく営業または業務停止処分としました。

(3) 食中毒予防対策の実施状況

ア 食中毒注意報の伝達

令和2年7月1日から9月30日まで及び11月1日から令和3年3月31日までの期間に滋賀県が11回発令した食中毒注意報及びノロウイルス食中毒注意報を本市ホームページやメール、ファックス、フェイスブック等を活用して広く伝達しました。

イ 食品衛生情報の発信

管内の食中毒事件発生時、注意すべき管外の食中毒事件発生時、健康被害のおそれのある流通食品の回収時等に被害の拡大、未然防止を図るため、メール、ファックスによる食品衛生情報を事業者向けに26回発信しました。

4 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生講習会

食品等事業者等に対して、HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理についての講習会を5回実施し、受講者数は47人でした。

また、食品等事業者が抱えている食品衛生管理上の課題に対する解決策の助言と他の事業者の課題を共有することによる事業者の自主衛生管理の意識の向上等を図るための自主衛生管理講習会をオンライン講習で実施し、受講希望者数は131組、165人でした。

(2) 食品衛生推進員による自主衛生管理推進事業

一般社団法人滋賀県食品衛生協会に委託して、大津市食品衛生推進員による食品関係営業施設の巡回活動等を行い、食品等事業者の自主衛生管理の徹底強化について指導助言、食品衛生情報の提供を行いました。

巡回指導施設数 : 1,280 施設

(3) HACCP適合証明制度

食品衛生法に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するために、特に重要な工程を管理するための取り組み等に適合している食品関係施設を証明しました。

(4) 食品衛生関係市長表彰

食品衛生思想の普及啓発、自主衛生管理の推進を図るため、食品衛生功労者3人及び食品衛生優良施設3施設に対して、市長表彰を行いました。

5 情報提供、意見交換等の実施状況

(1) ホームページ及び広報紙

ホームページやメール配信、「広報おおつ」、SNS等に、家庭での食中毒予防、食生活における正しい衛生知識等に関する情報を掲載して、市民等への啓発を行いました。

食の安全安心情報発信回数 : 24回

広報掲載内容 : 5月1日号 「お肉はよく加熱して食べましょう！」

6月15日号 「テイクアウト食品による食中毒を防ぎましょう！」

8月1日号 「8月は食品衛生月間です」

10月15日号 「ノロウイルスにご注意を」

(2) 食品衛生月間等

令和2年8月の食品衛生月間に保健所入口においてパネル展示、のぼりの設置を行

いました。

また、食中毒注意報発令時に市内各施設において「食中毒注意報発令中」のパネル掲示による食品衛生意識の啓発を行いました。

(3) 市民等への食品衛生講習会、意見交換（リスクコミュニケーション）

市民等を対象にした食品衛生講習会において、家庭での食中毒予防等に関する正しい食品衛生知識の啓発を行い、併せて意見交換を行いました。

また、立命館大学及び消費者庁と協働で、食品安全リスクコミュニケーターによる地域活動のサポート及び令和2年10月に「食の安全・安心シンポジウム」を開催しました。シンポジウムでは食品の安全について消費者、専門家、行政、食品事業者と意見交換を行いました。

実施回数：6回、参加者数：118人

(4) 子ども衛生習慣定着事業

児童及び児童の衛生習慣を指導する立場にある関係者を対象に、食に関する正しい知識と手洗いをはじめとした衛生習慣の定着を図るために、啓発活動を行いました。幼稚園・保育園に通う園児を対象に、大津市食品衛生協会と共催で「幼稚園・保育園巡回手洗い教室」を実施しました。

小中学校教員や学校保健委員会、児童・生徒保健委員会を対象に、「手洗い指導者講習」を実施しました。

また、手洗い及び食品衛生に関する動画やリーフレットを作成し、広く配布、配信を行いました。

実施回数：46回、参加者数：1,421人

6 食品衛生監視員等の養成及び資質向上

業務をとおして食品衛生監視員等の教育に努めるとともに、専門的な知識、最新情報を習得するため、厚生労働省、近畿厚生局、滋賀県等が主催する各種研修会に参加して、資質向上を図りました。